

426/134

R3

⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

⑪ N° de publication :

2 791 543

(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

⑫ N° d'enregistrement national :

99 04282

⑬ Int Cl⁷ : A 47 G 19/34, B 65 D 75/04, 85/72, A 23 G 3/00

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

⑭ Date de dépôt : 31.03.99.

⑮ Priorité :

⑯ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 06.10.00 Bulletin 00/40.

⑰ Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Ce dernier n'a pas été
établi à la date de publication de la demande.*

⑱ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑴ Demandeur(s) : OLIVAUD PASCAL GILBERT MARC
— FR.

⑵ Inventeur(s) : OLIVAUD PASCAL GILBERT MARC.

⑶ Titulaire(s) :

⑷ Mandataire(s) : OLIVAUD PASACAL.

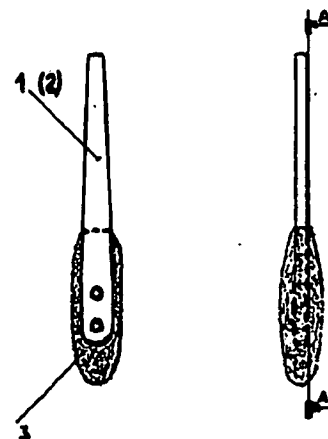
⑸ DISPOSITIF DESTINÉ À SUCRER LES BOISSONS CHAUDES.

⑹ L'invention concerne un dispositif semi-jetable qui
supprime une partie de la paille et qui a pour finalité de su-
crer les boissons chaudes.

Il est constitué d'une partie jetable (1) qui est à l'une de
ses extrémités, noyée dans la partie sucrante (3) hygiéni-
quement protégée par un film protecteur (4).

L'autre extrémité de la partie jetable (1), sert de manche
(2). L'utilisateur (2) ayant saisi après avoir enlevé le film
protecteur (4), peut tremper la partie sucrante (3) dans une
boisson chaude. Par de rapides tournolements, l'utilisateur
s'exerce à un touillage qui va rapidement faire fondre la
partie sucrante (3) qui va sucrer la boisson.

Le dispositif selon l'invention est destiné à réduire la
plonge dans les établissements et se trouve particuliè-
rement bien adapté au sucrage des boissons chaudes.



FR 2 791 543 - A1



La présente invention concerne un dispositif semi-jetable destiné à éliminer une partie de la plonge dans les établissements qui servent des boissons et permet de sucrer les boissons chaudes comme le café, le thé, le chocolat et les diverses tisanes.

- 5 Le sucrage de ces boissons chaudes est traditionnellement effectué à l'aide de morceaux de sucre et d'une petite cuillère, ce qui n'est pas extrêmement hygiénique et ce qui en ajoute à la corvée de plonge des établissements qui servent ces boissons.

Le dispositif selon l'invention permet de remédier à cet
10 inconvénient comme il supprime l'utilisation des petites cuillères il supprime donc une partie de la plonge des établissements qui servent des boissons chaudes.

Il comporte en effet selon une première caractéristique une partie allongée rigide et jetable en bois ou en plastique injection qui
15 peut être de diverses formes et qui sert à l'une de ses extrémité de manche, ce qui permet à l'utilisateur de saisir le dispositif afin de pouvoir tremper son autre extrémité de préférence plus élargie, munie de de trous ou d'encoches qui maintient un composé sucrant, cette partie en sucre cristallisé ou composée en toutes autres matières
20 sucrantes, peut être de diverses formes (santon, étoile de fé, pic, carreau, coeur, tréfle, canard, ect...) ou de forme simple et courrante.

L'utilisateur ayant donc éventuellement trempé cette extrémité munie d'un composé sucrant dans une boisson chaude, peut alors touiller
25 rapidement pour efficacement sucrer cette boisson.

Selon des modes particuliers de réalisation :

- La partie allongée et jetable doit être rigide et peut prendre diverses formes .

- 2 -

Elle peut être de section ronde , carrée,ou rectangulaire sur toute sa longueur ,mais il est préférable que son extrémité qui se trouve noyée dans la partie sucrante , soit plus élargie et munie de trous ou d'encoches afin que le sucre reste bien accroché .

- 5 De plus l' élargissement de cette extrémité permet de faire tourner le liquide que l'on doit sucrer.

- la partie sucrante qui se trouve liée à l'une de ses extrémités peut être de forme quelconque ou de nature décorative.

Elle peut prendre la forme d'un disque , d'un carré, d'un santon,ou la
10 forme d'un coeur,d'un trèfle , d'un carreau,d'un pic ou autre.

Ce qui constitue un must pour les palaces,les casinos,les aéroports, la restauration dans les avions ect..

Les dessins annexés illustrent l'invention :

La figure 1 représente , le dispositif de l'invention.

- 15 La figure 2 représente ,une variante de ce dispositif.

En référence à ces dessins ,le dispositif comporte une partie allongée rigide et jetable (1) qui sert de manche (2) à l'une de ses extrémités et qui à son autre extrémité maintient une partie en sucre cristallisé ou en composé sucrant (3) qui peut avoir une forme quelconque.

- 20 Avant utilisation cette partie sucrante (3) est recouverte d'un film protecteur (4).

La longueur du manche (2) est telle qu'elle permet à l'utilisateur de pouvoir saisir le dispositif sans toucher la partie sucrante (3) et une fois qu'il l'(3)aura débarrassée de son film protecteur (4),

- 25 il pourra sans se bruler tremper celle-ci (3) dans une boisson chaude.

L'utilisateur pourra alors touiller avec rapidité,ce qui aura pour effet de dissoudre la partie sucrante (3) qui en fondant sucrera la boisson chaude.

- 3 -

Lorsque la partie sucrante (3) sera en partie ou en totalité fondue suivant la convenance de l'utilisateur, la partie allongée et rigide (1) qui constitue la partie jetable du dispositif pourra alors être mise à la poubelle.

- 5 Dans la forme de réalisation selon la figure 2, l'extrémité élargie de la partie allongée rigide et jetable (1) qui se trouve noyée dans la partie sucrante (3) se trouve munie d'encoches, ce qui permet une meilleure fixation de cette partie sucrante (3).
- selon une variante non illustrée, la partie sucrante (3) peut être
- 10 réalisée dans les divers sucres cristallisés ou non, naturels ou chimiques: sucre de bettraves, sucre de canne, sucre d'érable, ou dans les nouveaux sucres actuellement commercialisés aux USA qui se trouvent être 20 fois plus sucrants, ce qui permettra de beaucoup réduire le volume engendré par la partie sucrante (3)
- 15 Cette partie (3) peut être de diverses formes décoratives (santon, coeur, trèfle, carré, pic, carreau, étoile de fê ect..)
- Cette partie sucrante (3) peut également être imbibée d'un alcool (calva, cognac, rhum ect..) pour agrémenter les cafés pris comme digestif. Ce qui constitue un must pour les palaces, les casinos ect...
- 20 La partie allongée rigide et jetable (1) du dispositif pourra être réalisé en bois ou en matière plastique en une seule opération de moulage par injection.
- La partie sucrante (3) du dispositif sera rajoutée à l'aide d'une ou plusieurs opérations robotisées à l'extrémité élargie trouée ou encochée
- 25 de la partie allongée rigide et jetable (1) après que l'élément sucrant ait été réalisé suivant les techniques couramment utilisées dans l'industrie

- 4 -

sucrière (cristallisation, évaporation, moulage ect ...) ou également suivant les techniques utilisées dans l'industrie sucrière chimique (sucres chimiques).

Cette partie (3) peut-être également rajoutée manuellement en créant une
5 pate sucrée en mouillant légèrement du sucre avec de l'eau ou de l'alcool puis en coulant cette composition sur la partie allongée rigide et jetable (1) du dispositif pour ensuite procéder au séchage ou à l'évaporation de l'humidité générée par cette technique pour durcir le sucre.

Le film protecteur (4) pourra être décoratif ou non.

10 Il pourra être en plastique souple qui sera réalisé suivant les techniques utilisées en plasturgie ou en papier alimentaire suivant les techniques de fabrication de ce genre de papier.

A titre d'exemple non limitatif, la partie allongée rigide et jetable (1) aura une longueur de 87 MM et une extrémité large de 9 MM.

15 Dans son extrémité la plus large les trous ou les encoches pourront-être de diverses formes et de dimensions quelconques.

La partie sucrante (3) pourra peser 5 grammes ou moins si l'on utilise les nouveaux sucres actuellement utilisés aux USA qui ont la particularité d'être au moins 20 fois plus sucrants.

20 Le dispositif selon l'invention ne peut être comparé à une sucette ou à un sucre d'orge car il n'est aucunement destiné à être sucé.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné à supprimer une partie de la plonge des établissements qui servent des boissons (aéroports, restauration dans les avions, palaces, casinos ect..)

25 Le dispositif selon l'invention est particulièrement adapté au sucrage des boissons chaudes.

REVENDEICATIONS

1) Dispositif hygiénique semi-jetable pour sucrer les boissons chaudes comme le café, le thé, le chocolat et les tisanes.

Caractérisé en ce qu'il comporte une partie allongée rigide et jetable (1) qui sert à l'une de ses extrémités de manche (2) et qui à son autre
5 extrémité maintient une partie sucrante (3) qui se destine à sucrer lorsque l'utilisateur a retiré son film protecteur (4) pour ensuite la (3) tremper dans une boisson chaude.

2) Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que le manche (2) constitue la majeure partie de la partie allongée et rigide (1), seule
10 une zone moins importante mais plus large et munie de trous ou d'encoches, assure le maintien de la partie sucrante (3) qui est rajoutée dessus par une ou plusieurs opérations robotisées après que l'élément sucrant ait été réalisé suivant les techniques de cristallisation d'évaporation et de moulage utilisées dans l'industrie sucrière ou suivant les techniques
15 d'élaboration chimique des produits sucrants.

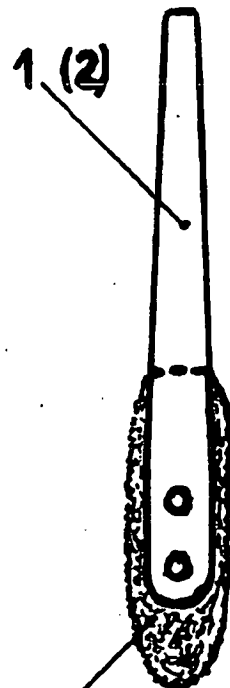
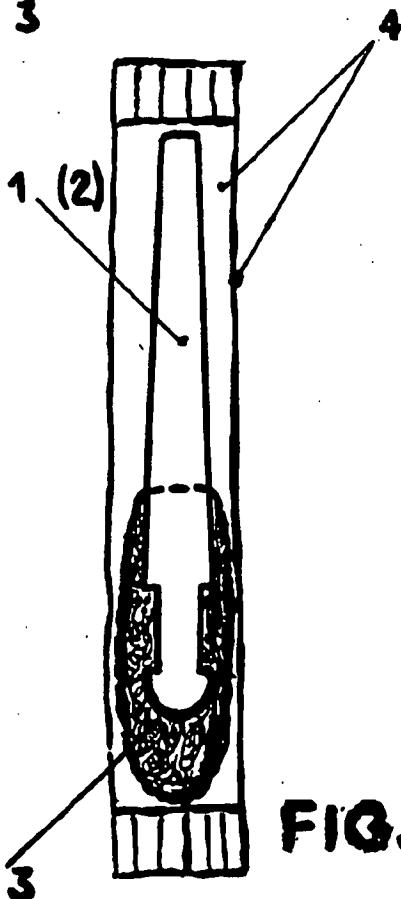
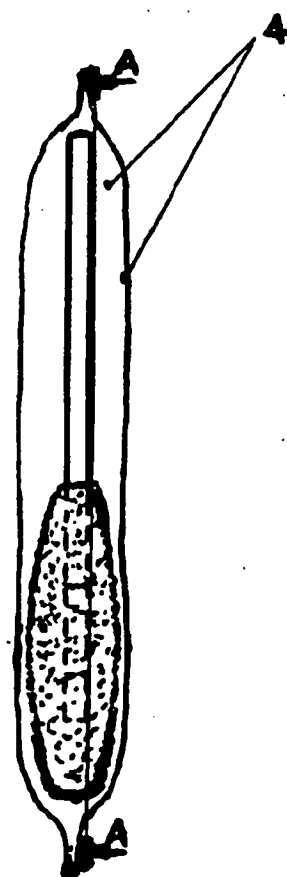
3) Dispositif selon la revendication 1 ou la revendication 2 caractérisé en ce que la partie allongée et rigide (1) peut-être réalisée en bois ou en matière plastique en une seule opération de moulage par injection.

20 4) Dispositif selon la revendication précédente caractérisé en ce que la partie allongée et rigide (1) demeure jetable.

5) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que la partie allongée et rigide (1) peut être plus large et munie de trous ou d'encoches là où elle se trouve noyée dans la
25 partie sucrante (3).

REVENDEICATIONS (Suite).

- 6) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que la partie sucrante (3) peut être réalisée dans les divers sucres, cristallisés ou non, naturels ou chimiques : sucre de canne , sucre d'érable , sucre de bettrave ou dans les nouveaux
5 sucres utilisés actuellement aux USA qui ont pour particularité d'être 20 fois plus sucrants.
- 7) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que la partie sucrante (3) peut être imbibée d'alcool comme le calva, le cognac, le rhum ect.. pour agrémenter le café.
- 10 8) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que avant usage la partie sucrante (3) se trouve recouverte d'un film protecteur (4) en plastique ou en papier alimentaire.

**FIG. 1****FIG. 2**

DERWENT-ACC-NO: 2000-674365

DERWENT-WEEK: 200066

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Device for sweetening tea, coffee, hot chocolate, etc
has sweetener attached to one end of elongate rigid
disposable part including sleeve and covered with
removable protective film

INVENTOR: OLIVAUD, P G M

PATENT-ASSIGNEE: OLIVAUD P G M[OLIVI]

PRIORITY-DATA: 1999FR-0004282 (March 31, 1999)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
FR 2791543 A1	October 6, 2000	N/A	008	A47G 019/34

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
FR 2791543A1	N/A	1999FR-0004282	March 31, 1999

INT-CL (IPC): A23G003/00, A47G019/34, B65D075/04, B65D085/72

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2791543A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - A device has some sweetener attached to one end of an elongate rigid disposable part that includes a sleeve. The device also has a removable protective film.

DETAILED DESCRIPTION - The sleeve may form the majority of the disposable part. It has holes for keying to the sweetener. The disposable part may be of wood or injection molded plastic. The film may be of plastic or paper. The sweetener may be sugar or an artificial sweetener and may also include calva, cognac, rum, etc for adding to coffee, etc.

USE - Sweetening tea, coffee, hot chocolate and other warm infusions.

ADVANTAGE - It is more hygienic than using a conventional spoon.

DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The drawing shows a sweetening device.

Disposable part 1

Sleeve 2

Sweetening part 3

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/2

DERWENT-CLASS: D13 P27 Q34

CPI-CODES: D03-D; D03-E07;

----- KWIC -----

Basic Abstract Text - ABTX (2):

DETAILED DESCRIPTION - The sleeve may form the majority of the disposable part. It has holes for keying to the sweetener. The disposable part may be of wood or injection molded plastic. The film may be of plastic or paper. The sweetener may be sugar or an artificial sweetener and may also include calva, cognac, rum, etc for adding to coffee, etc.

Basic Abstract Text - ABTX (4):

ADVANTAGE - It is more hygienic than using a conventional spoon.